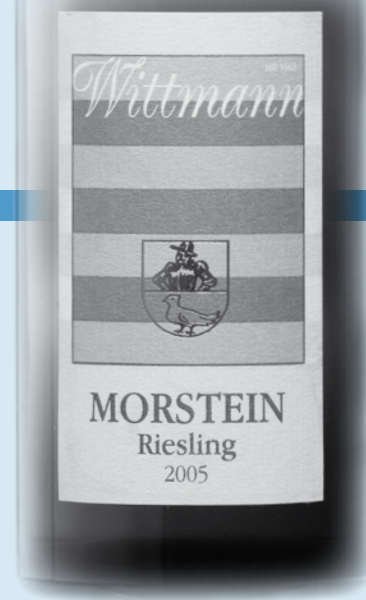


### WEINGUT WITTMANN

**In der Ruhe liegt die Kraft.** Die Westhofener Spitzenlage Morstein war schon im späten Mittelalter von einiger Bedeutung. Im Jahr 1282 wurde sie in einer Schenkungsurkunde an das Stift Otterberg erwähnt, damals unter dem Namen „Marstene“.



# WESTHOFENER MORSTEIN

Seit 1930 gehört der Westhofener Morstein zu den hochwertigsten Lagen der Gemarkung. Seine Weinberge sind nach Süden bis Südosten ausgerichtet und weisen eine Hangneigung von 15 bis 20 Prozent auf. Die Größe des Morsteins beträgt 140 Hektar. Sein Untergrund besteht aus mit Braunlehm angereicherten Kalksteinblöcken.

Diese Bodenbeschaffenheit ist zurückzuführen auf ein Kalkalgenriff des tropischen Urmeers, das sich vor 23 Millionen Jahren hier befand. Der Oberboden besteht aus schwerem Tonmergel mit Kalksteineinlagen. Abschließend überdeckt eine Löss-Schicht diesen Boden, der aufgrund seines hohen Tonanteils nicht einfach zu bewirtschaften ist. Ton hat die Eigenschaft, dass er viel Wasser speichern kann. Er bindet es aber meist so stark, dass es nicht für die Pflanzen zur Verfügung steht. Von einem gewissen Alter an sind die Wurzeln der Reben aber so weit in den Untergrund vorgedrungen, dass ihnen genügend Wasser zur Verfügung steht.

Die Rieslinge des Morsteins zeichnen sich aufgrund des hohen Kalkgehalts der Lage durch eine kühle Mineralität und ein großes Potenzial aus. Das Westhofener Weingut Wittmann bewirtschaftet vier Hektar in einem der edelsten Teilstücke des Morsteins. Anfang der 1990er Jahre hat Günter Wittmann seinen Betrieb auf eine kontrolliert ökologische Bewirtschaftung umgestellt, seit 2004 werden die Wein-



berge nach den Grundsätzen biologisch-dynamischen Weinbaus bewirtschaftet – im kompromisslosen Verzicht auf Herbizide, chemisch-synthetische Fungizide, Insektizide und Mineraldünger. Der Ertrag von Hand gelesener Trauben liegt bei maximal 48 Hektolitern je Hektar.

Nach der Lese folgt eine schonende Trauben- und Mostverarbeitung in den mittelalterlichen Gewölben des Weinkellers. Hier vergären die Weine zum Großteil im traditionellen Holzfass oder auch in Stahltanks. Oft dauert die Gärung bis in das darauf folgende Jahr. Generell hat sich für das Weingut Wittmann das alte Rezept bewährt, dass „Wein umso besser wird, je mehr man ihn in Ruhe lässt“. Auf Technologien wie Mostkonzentration oder auf Aromahafen verzichtet Wittmann gerne.

Auf diese traditionelle Weise entstand auch der Morstein Riesling aus dem Jahr 2005. Seine feinen gelben

Fruchtnoten, der elegante facettenreiche Körper und die feste mineralische Länge machen dieses Gewächs spannend.

Angesichts seiner Jugend ist der Wein noch etwas verschlossen, sein zarter Hefeduft und die ausdrucksstarke Kalksteinmineralität versprechen aber ein hervorragendes Potenzial für viele Jahre. Was er benötigt, um seine Kraft zu entfalten? Zeit und Ruhe – sonst nichts.

Weintipp aus dem Buch:

**100 Meisterwerke des Weines – Deutschland**

Hrsg. Ralf Frenzel  
Tre Torri Verlag

